



Castini

AOP Luberon - Rosé 2023



Ce vin présente une belle robe intense et franche aux nuances framboises avec quelques reflets saumon clair.

Le nez est expressif et complexe, il mêle des arômes de fruits rouges avec de la grenade de la groseille et une pointe de framboise ; ainsi que quelques nuances de fruits à noyaux.

On perçoit également une légère touche épicées, vanille et cannelle.

La bouche est très ronde, onctueuse et gourmande avec une sensation de sucrosité. On retrouve les fruits rouges avec de la cerise et de la framboise qui se mêlent quelques notes fruitées de pêche et d'abricot notamment. Puis des notes d'agrumes et minérales qui confère à ce vin fraîcheur et longueur.

C'est un vin ample et complexe qui se situe dans le registre des grands rosés de gastronomie.

Assemblage

- 50% Syrah (en saignée)
- 30% Grenache Noir
- 20% Rolle

Age de la vigne

Ce vin provient de vignes cultivées sur des parcelles d'une moyenne de 25 ans d'âges.

Accord mets et vins

Ce rosé de gastronomie est à servir sur un repas de fête, Il peut accompagner tout un repas avec par exemple un œuf parfait aux asperges suivi d'une volaille crémée et en dessert un clafoutis.

Vinification et Elevage

La stabulation à froid du rolle et du grenache pendant 15 jours nous a permis d'attendre la maturité des syrahs, vendangées plus tard.

Une saignée a été réalisée sur ces syrahs, c'est-à-dire que nous avons encuvé les raisins pendant quelques heures et nous avons ensuite égoutté une partie du jus pour l'assembler aux deux autres cépages.

La vinification s'est faite pour la moitié de l'assemblage dans un fût de 500L et pour l'autre moitié dans une jarre de grès.

Après une fermentation d'une dizaine de jours dans les deux contenants, le vin est élevé sur lies fines, fermentation malo-lactique bloquée pour conserver la fraîcheur, pendant environ 6 mois.



Prix de revente conseillé

38€

Gastronomique
& raffiné



www.chateaudesannes.fr
#chateaudesannes

